

Bio Teeparfait „Frau Holle“ auf Aprikosenragout

Zutaten für etwa 10 Portionen

Parfait:

1 Eier
3 Eigelb
200 g Zucker
0,5 L Rahm

Aromastoff Kräutertee:

0,5 L Wasser
4 El Kräuterteeemischung „Frau Holle“
vom Biohof Obetreichel in Brixen

Aprikosenragout:

1 kg frische Aprikosen
200 g Zucker
0,3 L Weisswein
1 Stk. Vanilleschote

Zubereitung:

Für den Teeextrakt, 0,5 Liter Wasser zum kochen bringen und anschliessend den Kräutertee darin 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen und auf ein Drittel einkochen. Kalt stellen.

Für das Aprikosenragout die Aprikosen entkernen und vierteln. Den Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen lassen und mit Weisswein ablöschen. Etwa die Hälfte der Aprikosen begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss die restlichen Aprikosen unterrühren.

Für das Parfait die Eier mit einer Küchenmaschine aufschlagen. Den Zucker mit etwas Wasser dick einkochen und noch heiss zu den Eiern in die laufende Küchenmaschine geben. Die Eier – Zuckermasse solange weiterschlagen bis sie kalt bzw. weiss in der Farbe geworden ist. Nun den Teeextrakt und die geschlagene Sahne unterheben.

In Formen abfüllen und 8 Stunden im Gefrierfach kaltstellen.